Genießen

Lisa Rudiger **Donnerstag, den 17.11.2022**

Gebackene Weihnachtskarten **Für 8 Stück**

Zutaten:
Für den Lebkuchenteig:
250 g flüssiger Honig
25 ml Milch
125 g Weizenmehl (Type 405)
125 g Roggenmehl (Type 1150)
1 TL Lebkuchengewürz
1 Eigelb (Größe M)
10 g Natron

Für die Dekoration:
100 g Marzipanrohmasse
210 g Puderzucker
grüne Lebensmittelfarbe
1 Eiweiß (Größe M)
rote Zuckerperlen

Außerdem:
Backblech
Backpapier
Kuchenrolle
Mehl zum Bearbeiten
Milch zum Bestreichen
Einmalhandschuhe
Puderzucker zum Bearbeiten
Tannenbaumausstecher (Höhe: ca. 6,5cm)
Spritzbeutel mit feiner Tülle

Zubereitung:
1. Am Vortag für den Lebkuchenteig in einem kleinen Topf Honig und Milch aufkochen und von der Kochstelle nehmen. Weizenmehl, Roggenmehl und Lebkuchengewürz in einer Schüssel mischen. Eigelb und die warme Honig-Milch-Mischung zur Mehlmischung geben und mit den Knethaken des Handrührers oder in der Küchenmaschine zu einem Teig kneten. Erst zum Schluss das Natron unterkneten. Lebkuchenteig zu einer Kugel formen, leicht flachdrücken und in Frischhaltefolie gewickelt 24 Stunden ruhen lassen.

Tipp: Den Lebkuchenteig besser nicht in den Kühlschrank legen, dort wird der Teig zu hart, um ihn später ausrollen zu können.

2. Backofen auf 200 Grad Ober-/Unterhitze vorheizen. Ein Backblech mit Backpapier auslegen.

3. Den Teig auf der leicht bemehlten Arbeitsfläche rechteckig (40 x 20 Zentimeter), 1 Zentimeter dick, ausrollen.

4. Teigplatte quer halbieren und die Hälften erneut längs und quer halbieren, so dass 8 Postkarten (10 x 10 Zentimeter) herauskommen. Alle Karten auf das vorbereitete Blech legen und mit Milch bestreichen.

5. Auf dem Blech im Backofen auf mittlerer Schiene etwa 10 Minuten backen. Lebkuchen-Postkarten vorsichtig vom Blech nehmen und auf einem Gitter auskühlen lassen.

6. Für die Dekoration Eiweiß und Puderzucker in einen Rührbecher geben und mit den Quirlen des Handrührers zu einer glatten Spritzglasur verrühren. Glasur in einen Spritzbeutel mit feiner Tülle geben und auf den Lebkuchen-Postkarten je eine Briefmarke andeuten und „Oh Tannenbaum“ schreiben, trocknen lassen.

7. Marzipan und Puderzucker verkneten und mit Lebensmittelfarbe grün färben, dabei mit Einmalhandschuhen arbeiten. Marzipan auf der leicht mit Puderzucker bestäubten Arbeitsfläche ausrollen und 8 Tannenbäume ausstechen, auf je einer Lebkuchen-Postkarte platzieren, mit Spritzglasur auf dem Lebkuchen ankleben und mit roten Perlen dekorieren.